Dadelkugler

SÆSON: Hele året

TIL: 20 stk

TID: 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

40 g mandler eller hasselnødder

1 tsk vaniljesukker

200 g dadler uden sten

1 spsk smør

3 spsk kokosmel

3 spsk kakaopulver

Evt. 1-2 spsk vand eller appelsinsaft

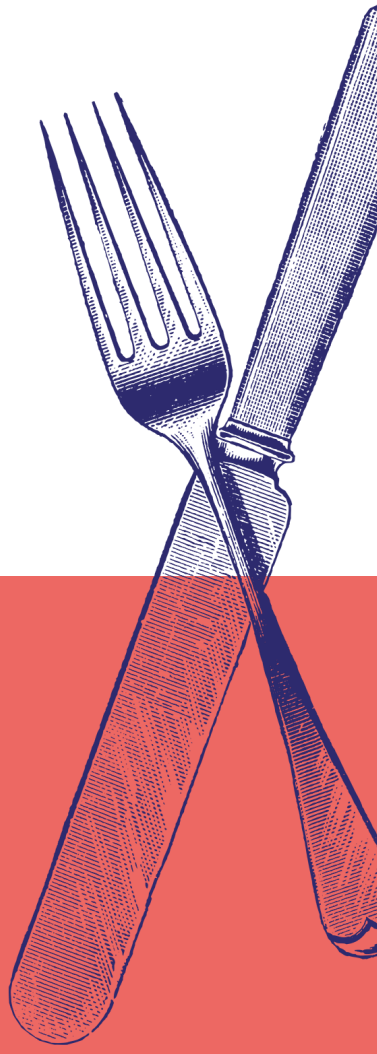
Evt. kanel, kardemomme, chilipulver, limeskal

Drys

4 spsk drys f.eks. kokosmel, kakaopulver eller ristede finthakkede mandler

SÅDAN GØR DU:

1. Kom mandler/hasselnødder i en foodprocessor og blend dem til mel.
2. Tilsæt vaniljesukker og bland det med "melet".
3. Tilsæt resten af ingredienserne undtagen drys. Blend det hele til en ensartet masse.
4. Smag på dejen om der skal mere kakao, kokos eller dadler i.
5. Hvis dejen er for tør kan du tilsætte lidt vand eller appelsinsaft.
6. Kom evt. en smagsgiver i form af kanel, kardemomme, chili eller limeskal i massen. Blend lidt mere.
7. Rul små kugler af dejen. Vend kuglerne i det drys, du har valgt. Eller i smeltet chokolade.



TIPS OG TRICKS

- Hvis kuglerne falder fra hinanden, når du ruller dem, så blend det hele noget mere.
- Hvis du vil trille kuglerne rundt i smeltet chokolade - brug to gafler til at vende dem rundt.
- Dadelkuglerne kan sagtens nedfryses og tages op efter brug.